

COE7P31B
COE7P31X2
EOE7P31X



SK Rúra

Návod na používanie

Využite váš spotrebič na maximum



Pre rýchly prístup k príručám, návodom,
podpore a foto registrácii navštívte
electrolux.com/register



Electrolux

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	4
3. INŠTALÁCIA.....	8
4. POPIS VÝROBKU.....	10
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	10
6. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	12
7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	13
8. ČASOVÉ FUNKCIE.....	14
9. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	16
10. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	17
11. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	20
12. TIPY A RADY.....	22
13. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	35
14. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	39
15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	41

MYSLÍME NA VÁS

Ďakujeme, že ste si kúpili spotrebič značky Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý v sebe skrýva desaťročia odborných skúseností a inovácií. Je dômyselný a štýlový a pri jeho navrhovaní sme mysleli predovšetkým na vás. Pri každom použití si tak môžete byť istí, že dosiahnete vynikajúce výsledky. Vitajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu internetovú stránku, kde nájdete:



Tipy na používanie, brožúry, pokyny na riešenie problémov a informácie o údržbe:

www.electrolux.com/webselfservice



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

www.registerelectrolux.com



Môžete si kúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely pre váš spotrebič:

www.electrolux.com/shop

STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

Keď budete kontaktovať autorizované servisné stredisko, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

Všeobecné informácie a tipy

Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám.
- Deti medzi 3 a 8 rokmi a osoby s veľmi rozsiahlymi a zložitými hendikepmi nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti do 3 rokov nesmú mať prístup k spotrebiču, iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sa môžu počas používania nahriať.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba kvalifikovaná osoba.
- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.

- Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Pred akoukoľvek údržbou spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- **VAROVANIE:** Dbajte na to, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do zabudovanej štruktúry.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Vyliate zvyšky treba odstrániť pred pyrolytickým čistením. Z rúry vyberte všetky súčasti.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích lišt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.
- Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre tento spotrebič.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Inštalácia



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Neinštalujte ani nepoužívajte poškodený spotrebič.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča sa uistite, či sa dvierka rúry otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým chladiacim systémom. Musí sa

používať s napájaním z elektrickej siete.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	590 (600) mm
Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	569 mm
Zabudovaná hĺbka spotrebiča	548 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	1022 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
Montážne skrutky	4x25 mm

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!
Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Spotrebič musí byť uzemnený.
 - Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
 - Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
 - Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
 - Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
 - Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
 - Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
 - Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
 - Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
 - Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
 - Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
 - Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
 - Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.
 - Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.
- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.

Typy káblov použiteľných na inštaláciu alebo výmenu pre Európu:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Prierez kábla určite podľa celkového príkonu uvedeného na typovom štítku. Môžete si tiež pozrieť údaje uvedené v tabuľke:

Celkový príkon (W)	Prierez kábla (mm ²)
maximálne 1 380	3 x 0.75
maximálne 2 300	3 x 1
maximálne 3 680	3 x 1.5

Uzemňovací kábel (zeleno/žltý kábel) musí byť o 2 cm dlhší ako fázový a nulový kábel (modrý a hnedý kábel).

2.3 Používanie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.

- Pri otváraní dvierok sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nekladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
 - nádoby na pečenie ani iné predmety nekladte priamo na dno spotrebiča,
 - priamo na dno dutiny spotrebiča nedávajtelobal,
 - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
 - po ukončení prípravy pokrmu v spotrebiči nenechávajte vlhký riad ani potraviny,
 - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru používajte vždy so zatvorenými dvierkami.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, kuchynskej jednotky alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vyťahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.

2.5 Pyrolytické čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia / požiaru / chemických emisií (výparov) v pyrolytickom režime.

- Pred vykonaním funkcie pyrolytického samočistenia alebo postupu na prvé použitie odstráňte z vnútra rúry:
 - všetky zvyšky jedla, oleja alebo tuku a iné nečistoty.
 - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných zásuvných mriežok a pod., ktoré boli dodané s produktom), predovšetkým však neprílnavé hrnce, panvice, pekáče, nástroje a pod.
- Pozorne si prečítajte všetky pokyny týkajúce sa pyrolytického čistenia.

- Keď je spustené pyrolytické čistenie, nepúšťajte deti k spotrebiču. Spotrebič sa veľmi zohreje a z predných chladiacich otvorov uniká horúci vzduch.
- Pyrolytické čistenie je proces využívajúci veľmi vysokú teplotu, pri ktorom môže dôjsť k tvorbe dymu zo zvyškov jedla a konštrukčných materiálov, preto používateľom dôrazne odporúčame:
 - v priebehu pyrolytického čistenia a po ňom zabezpečiť dobré vetranie.
 - počas prvého použitia pri maximálnej teplote a po ňom zabezpečiť dobré vetranie.
- Na rozdiel od ľudí môžu byť niektoré vtáky a plazy extrémne citlivé na prípadné výpary vznikajúce počas čistiaceho procesu všetkých pyrolytických rúr.
 - V priebehu pyrolytického čistenia sa domáce zvieratá (najmä vtáky) nesmú dostať do blízkeho okolia spotrebiča a pri prvom použití funkcie pyrolytického čistenia alebo maximálnej teploty zabezpečte dostatočné vetranie.
- Malé zvieratá môžu byť tiež veľmi citlivé na lokálne zmeny teploty v blízkosti všetkých pyrolytických rúr počas programu pyrolytického samočistenia.
- Nelepipivé povrchy hrncov, panvic, plechov, kuchynského riadu a pod. sa môžu poškodiť vysokou teplotou pri pyrolytickom čistení vo všetkých pyrolytických rúrach a môžu byť tiež zdrojom nízkej úrovne škodlivých výparov.
- Opísané výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých pyrolytických rúr/zvyškov po varení, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane detí ani ľudí so zdravotnými problémami.

2.6 Vnútorne osvetlenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Žiarovka alebo halogénová žiarovka používaná v tomto spotrebiči je určená len pre domáce spotrebiče.

Nepoužívajte ju na osvetlenie domácnosti.

- Pred výmenou žiarovky odpojte spotrebič od zdroja napájania.
- Používajte žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

2.7 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

3. INŠTALÁCIA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

2.8 Likvidácia

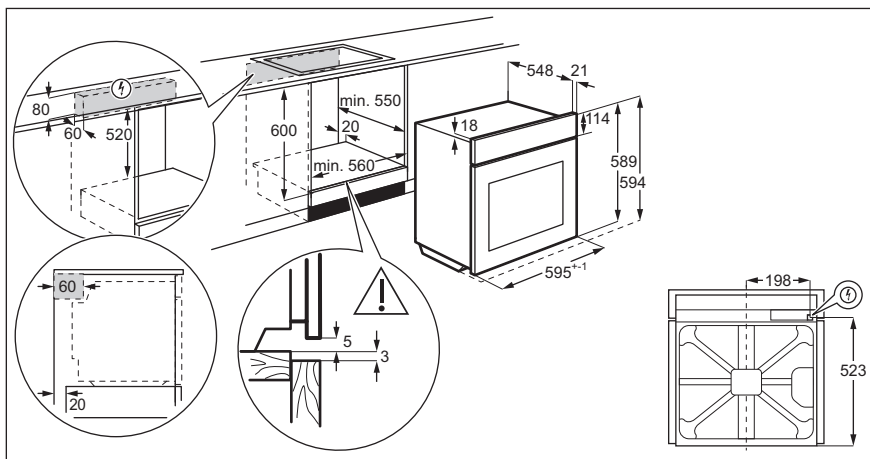


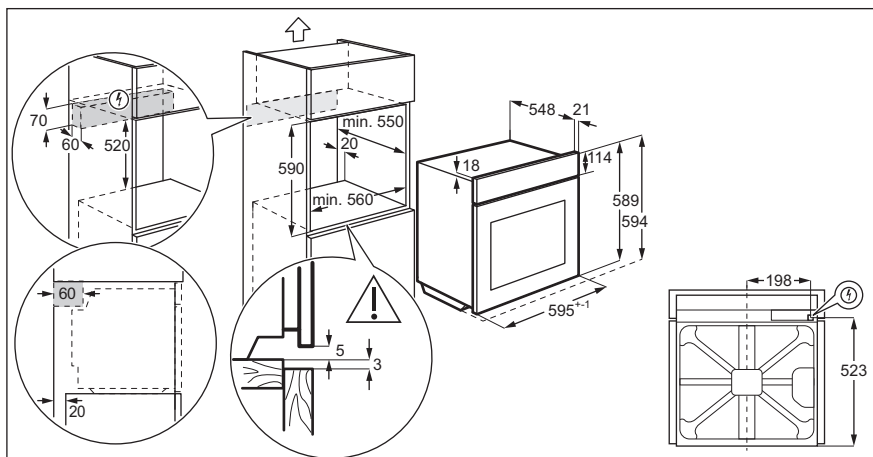
VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

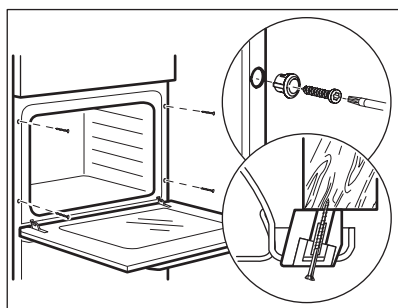
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.

3.1 Zabudovanie



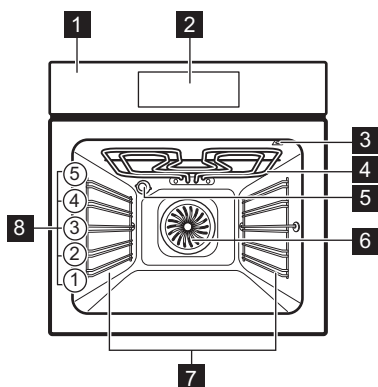


3.2 Upevnenie rúry k linke



4. POPIS VÝROBKU

4.1 Celkový prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Elektronický programátor
- 3 Zásuvka teplotnej sondy
- 4 Ohrevný článok
- 5 Osvetlenie
- 6 Ventilátor
- 7 Zasúvacia lišta, vyberateľná
- 8 Úrovne v rúre

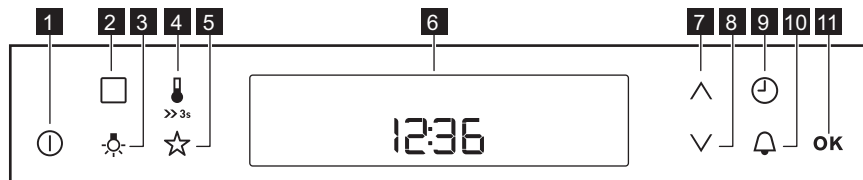
4.2 Príslušenstvo

- **Drôtený rošť**
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.
- **Plech na pečenie**
Na koláče a sušienky.
- **Hlboký pekáč**
Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.

- **Teplotná sonda**
Na meranie, do akej miery je pokrm upečený.
- **Teleskopické lišty**
Pre rošty a plechy.










5. OVLÁDACÍ PANEL

5.1 Elektronický programátor

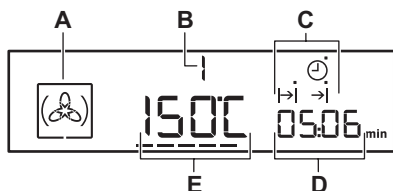


Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami.

Senzorové tlačidlo	Funkcia	Popis
1	ZAP/VYP	Zapnutie a vypnutie rúry.








	Senzo- rové tla- čidlo	Funkcia	Popis
2		VOLITEĽNÉ FUNKCIE	Ak chcete nastaviť funkciu ohrevu, funkciu či- stenia alebo automatický program.
3		OSVETLENIE RÚ- RY	Zapnutie a vypnutie osvetlenia rúry.
4		TEPLOTA/RÝCH- LE ZOHRIEVANIE	Nastavenie a kontrola teploty vo vnútri rúry alebo teploty teplotnej sondy (ak je k dispozí- cii). Keď tlačidlo stlačíte a podržíte tri sekun- dy, funkcia rýchleho zohrievania sa ZAPNE alebo VYPNE.
5		MÔJ OBLÚBENÝ PROGRAM	Uloženie vášho obľúbeného programu. Po- mocou tejto funkcie sa môžete priamo dostať k obľúbenému programu, a to aj vtedy, ak je rúra vypnutá.
6	-	DISPLEJ	Zobrazuje aktuálne nastavenia rúry.
7		NAHOR	Pohyb nahor v ponuke.
8		NADOL	Pohyb nadol v ponuke.
9		HODINY	Nastavenie časových funkcií.
10		ČASOMER	Nastavenie funkcie Kuchynský časomer.
11		OK	Potvrdenie výberu alebo nastavenia.

5.2 Displej



- A. Symbol funkcie ohrevu
- B. Počet funkcií ohrevu/programov
- C. Ukazovatele časových funkcií (pozrite si tabuľku Časové funkcie)
- D. Zobrazenie hodín/zvyškového tepla
- E. Zobrazenie teploty/denného času

Iné ukazovatele na displeji:

Symbol	Názov	Popis
	Automatický program	Môžete si zvoliť automatický program.
	Môj obľúbený program	Je spustený obľúbený program.
kg / g	kg/g	Je spustený automatický program, pri ktorom sa zadáva hmotnosť.
h / min	h/min	Je spustená časová funkcia.
---	Ukazovateľ ohrevu/zvyškového tepla	Zobrazuje aktuálne teplotné nastavenie rúry.
	Teplota/Rýchle zohrievanie	Je zapnutá táto funkcia.
	Teplota	Môžete skontrolovať alebo zmeniť teplotu.
	Teplotná sonda	Teplotná sonda je pripojená do zásuvky na teplotnú sondu.
	Zámok dverí	Je zapnutá funkcia zámku dverí.
	Kuchynský časomer	Je zapnutá funkcia kuchynského časomera.

5.3 Ukazovateľ ohrevu

Ak zapnete funkciu ohrevu, zobrazí sa

---. Tieto prúžky zobrazujú, ako sa teplota v rúre zvyšuje alebo znižuje.

Keď teplota v rúre dosiahne nastavenú hodnotu, čiarky na displeji zhasnú.

6. PRED PRVÝM POUŽITÍM**VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



Pre nastavenie denného času si pozrite kapitolu „Časové funkcie“.

6.1 Prvé čistenie

Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.



Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

Pred prvým použitím rúry a príslušenstvo vyčistite.

Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na ich pôvodné miesto.

6.2 Prvé zohriatie rúry

Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejte.

1. Nastavte funkciu:  a maximálnu teplotu.
2. Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.
3. Nastavte funkciu  a maximálnu teplotu.
4. Rúru nechajte v činnosti 15 minút. Príslušenstvo sa môže zohriať viac než zvyčajne. Rúra môže počas predhrievania produkovať zápach a dym. Zabezpečte dostatočné vetranie v miestnosti.






7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE









VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.




7.1 Funkcie ohrevu

Funkcia rúry	Použitie
 Teplovzdušné pečenie	Na pečenie až na troch úrovniach a sušenie potravín. Nastavte teplotu o 20-40 °C nižšiu ako pre Tradičné pečenie.
 Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavú spodnú časť.
 Tradičné pečenie	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
 Pomalé pečenie	Na prípravu jemného a šťavnatého pečeného mäsa.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie.

Funkcia rúry	Použitie
 Pečenie s využitím vlhkosti	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Pokyny ohľadom pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Pečenie s využitím vlhkosti. Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nebola prerušená funkcia a aby bola zabezpečená prevádzka s najvyššou možnou energetickou účinnosťou. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Používa sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu sa môže znížiť. Všeobecné odporúčania ohľadne úspory energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“, Úspora energie. Táto funkcia bola použitá na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1. Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazovanie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 Uchovať teplé	Na udržiavanie teploty pokrmov.
 Gril	Na grilovanie plochých jedál a na prípravu hriankov.



Funkcia rúry	Použitie
 Rýchly Gril	Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách a prípravu hriankov.
 Turbo gril	Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.

7.2 Nastavenie funkcie ohrevu

- Zapnite rúru pomocou . Na displeji sa zobrazuje nastavená teplota, symbol a číslo funkcie ohrevu.
- Funkciu ohrevu nastavte pomocou tlačidiel  alebo .
- Stlačte tlačidlo **OK** alebo sa funkcia TRVANIE spustí automaticky po piatich sekundách.





Ak ste zapli rúru a nenastavili funkciu ohrevu ani program rúry, rúra sa po 20 sekundách automaticky vypne.

7.3 Zmena teploty

Stlačte tlačidlo  alebo , aby ste zmenili teplotu v krokoch: 5 °C. Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál a ukazovateľ ohrevu zhasne.


8. ČASOVÉ FUNKCIE

8.1 Tabuľka s časovými funkciami

Časová funkcia	Použitie
 DENNÝ ČAS	Zobrazenie alebo zmena denného času. Presný čas môžete zmeniť iba pri vypnutej rúre.
 TRVANIE	Nastavenie, ako dlho bude rúra pracovať.
 KONIEC	Nastavenie kedy sa má rúra vypnúť.
 POSUNUTÝ ŠTART	Kombinácia funkcií TRVANIE A KONIEC.

7.4 Kontrola teploty

Aktuálnu teplotu v rúre môžete skontrolovať pri zapnutej funkcii a programe.


- Stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí teplota v rúre.
- Stlačte tlačidlo **OK** alebo displej po piatich sekundách opäť automaticky zobrazí nastavenú teplotu.

7.5 Rýchle zohrievanie


Počas funkcie rýchleho zohrievania nesmie byť v rúre jedlo.

Funkcia rýchleho zohrievania je k dispozícii iba pre niektoré funkcie ohrevu. Ak je v ponuke nastavení zapnutý chybový tón, signál zaznie ak nie je rýchle zohrievanie dostupné pre nastavenú funkciu. Pozrite si časť Používanie ponuky nastavení v kapitole „Doplňkové funkcie“.

Funkcia rýchleho zohrievania skracuje čas ohrevu.

Funkciu rýchleho zohrievania zapnete stlačením a podržaním tlačidla  na viac ako tri sekundy.

Ak je zapnuté rýchle zohrievanie, na displeji sa zobrazia blikajúce pásiky.

Časová funkcia	Použitie
 ČASOMER	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. KUCHYNSKÝ ČASOMER môžete použiť kedykoľvek, aj vtedy, keď je rúra vypnutá.
00:00 ČASOVAČ ODPOČÍTAVAJÚCI SMEROM NAHOR	Na nastavenie časovača odpočítavajúceho smerom nahor, ktorý zobrazuje dobu prevádzky rúry. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Zapne sa okamžite, keď rúra začne zohrievať. ČASOVAČ ODPOČÍTAVAJÚCI SMEROM NAHOR nie je zapnutý, ak sú nastavené funkcie TRVANIE a KONIEC.

8.2 Nastavenie a zmena času

Po prvom zapojení do elektrickej siete počkajte, kým sa na displeji nezobrazí **h** a **12:00**. "12" bliká.

1. Stlačte \wedge alebo \vee , aby ste nastavili hodiny.
2. Stlačte tlačidlo OK.
3. Stlačte \wedge alebo \vee , aby ste nastavili minúty.
4. Stlačte tlačidlo OK.

Na displeji sa zobrazí nastavený aktuálny čas.

Ak chcete zmeniť denný čas, stlačajte

\odot , kým \odot nezačne blikat'.

8.3 Nastavenie funkcie TRVANIE

1. Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.
2. Opakovane stlačajte \odot , kým nezačne blikat' $\rightarrow|$.
3. Minúty funkcie TRVANIE nastavte stlačením \wedge alebo \vee .
4. Stlačte tlačidlo OK alebo sa funkcia TRVANIE spustí automaticky po piatich sekundách.
5. Hodiny funkcie TRVANIE nastavte stlačením \wedge alebo \vee .
6. Stlačte tlačidlo OK alebo sa funkcia TRVANIE spustí automaticky po piatich sekundách.

Po skončení nastaveného času znie 2 minúty zvukový signál. Na displeji bliká $\rightarrow|$ a nastavenie času. Rúra sa vypne.

7. Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa senzorevého tlačidla.

8. Vypnite rúru.

8.4 Nastavenie funkcie KONIEC

1. Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.
2. Opakovane stlačajte \odot , kým nezačne blikat' $\rightarrow|$.
3. Funkciu KONIEC nastavte stlačením \wedge alebo \vee a stlačte OK. Najprv nastavíte minúty a potom hodiny. Po skončení nastaveného času znie 2 minúty zvukový signál. Na displeji bliká $\rightarrow|$ a nastavenie času. Rúra sa vypne automaticky.
4. Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa senzorevého tlačidla.
5. Vypnite rúru.

8.5 Nastavenie funkcie POSUNUTÝ ŠTART


1. Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.
2. Opakovane stlačajte \odot , kým nezačne blikat' $\rightarrow|$.
3. Minúty funkcie TRVANIE nastavte stlačením \wedge alebo \vee .
4. Stlačte tlačidlo OK.
5. Hodiny funkcie TRVANIE nastavte stlačením \wedge alebo \vee .
6. Stlačte tlačidlo OK.

Na displeji bliká symbol $\rightarrow|$.

7. Požadovaný čas funkcie KONIEC nastavte stlačením \wedge alebo \vee a



stlačte OK. Najprv nastavíte minúty a potom hodiny.

Rúra sa neskôr automaticky zapne podľa nastaveného času funkcie TRVANIE a vypne sa pri nastavenom čase funkcie KONIEC. Po skončení nastaveného času znie 2 minúty zvukový signál. Na displeji

bliká  a nastavenie času. Rúra sa vypne automaticky.


8. Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa senzorového tlačidla.
9. Vypnite rúru.




Ak je funkcia posunutého štartu aktivovaná, na displeji sa zobrazí statický symbol funkcie ohrevu  s bodkou a . Bodka indikuje aktívnu časovú funkciu na displeji času / zvyškového tepla.




8.6 Nastavenie: Časomer

1. Stlačte tlačidlo .


Na displeji bliká symbol  a „00“.

2. Na prepínanie medzi funkciami

stlačte . Najprv nastavte sekundy, potom minúty a hodiny.



3. KUCHYNSKÝ ČASOMER nastavte stlačením  alebo  a nastavenie potvrdíte pomocou .

4. Stlačte OK alebo sa KUCHYNSKÝ ČASOMER spustí automaticky po piatich sekundách.

Keď uplynie nastavený čas, na dve minúty zaznie signál a na displeji sa zobrazí blikajúce 00:00 a .

5. Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa senzorového tlačidla.

8.7 ČASOVAČ ODPOČITAVAJÚCI SMEROM NAHOR

1. Na resetovanie časovača odpočítavajúceho smerom nahor opakovaním stláčajte:  a .
2. Keď sa na displeji zobrazí "00:00", časovač odpočítavajúci smerom nahor sa spustí odznova.

9. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Máte k dispozícii 9 automatických programov. Automatický alebo receptový






program použijete vtedy, ak nemáte s prípravou pokrmov v rúre skúsenosti alebo vám chýbajú potrebné znalosti. Na displeji sa zobrazia predvolené časy prípravy pre všetky automatické programy.

9.1 Automatické programy

Číslo programu	Názov programu
1	HOVÁDZIE PEČENÉ
2	PEČENÉ BRAVČOVÉ
3	CELÉ KURA
4	PIZZA
5	MUFFINY
6	SLANÝ LOTRINSKÝ KOLÁČ






Číslo programu	Názov programu
7	BIELY CHLIEB
8	ZAPEČENÉ ZEMIAKY
9	LASAGNE





9.2 Automatické programy

1. Spotrebič zapnite.
2. Dotknite sa .
Displej zobrazuje číslo automatického programu (1 – 9).
3. Automatický program zvoľte dotykom  alebo .
4. Dotknite sa  alebo počkajte päť sekúnd, kým sa spotrebič automaticky nespustí.
5. Po uplynutí nastaveného času znie dve minúty zvukový signál. Symbol  začne blikať.
6. Ak chcete vypnúť zvukový signál, dotknite sa sensorového tlačidla alebo otvorte dverka rúry.
7. Spotrebič vypnite.

9.3 Automatické programy so zadávaním hmotnosti








Keď nastavíte hmotnosť mäsa, spotrebič vypočíta čas pečenia.

1. Spotrebič zapnite.
2. Dotknite sa .
3. Program so zadávaním hmotnosti nastavte pomocou dotykových tlačidiel  alebo .
Displej zobrazuje: čas prípravy, symbol trvania , predvolenú hmotnosť, jednotku hmotnosti (kg, g).
4. Dotknite sa symbolu  alebo sa nastavenia automaticky uložia po piatich sekundách.
Spotrebič sa zapne.

5. Predvolenú hmotnosť môžete zmeniť s  alebo . Dotknite sa .
6. Po uplynutí nastaveného času znie dve minúty zvukový signál. Symbol  bliká.
7. Ak chcete vypnúť zvukový signál, dotknite sa sensorového tlačidla alebo otvorte dverka rúry.
8. Spotrebič vypnite.

9.4 Automatické programy s teplotnou sondou (vybrané modely)

Pri programoch s teplotnou sondou je vnútorná teplota predvolená a pevne nastavená. Program skončí, keď pokrm dosiahne nastavenú vnútornú teplotu.

1. Spotrebič zapnite.
2. Dotknite sa .
3. Nainštalujte teplotnú sondu. Pozrite si časť „Teplotná sonda“.
4. Dotykem  alebo  nastavte program s teplotnou sondou.
Na displeji sa zobrazí čas pečenia, symboly  a .
5. Dotknite sa symbolu  alebo sa nastavenia automaticky uložia po piatich sekundách.
Po uplynutí nastaveného času znie dve minúty zvukový signál. Symbol  bliká.
6. Dotknite sa ľubovoľného sensorového tlačidla alebo otvorte dverka, čím zvukový signál vypnete.
7. Spotrebič vypnite.

10. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

10.1 Teplotná sonda

Treba nastaviť dve teploty: teplotu rúry a vnútornú teplotu.

Teplotná sonda meria teplotu vo vnútri mäsa. Keď má mäso nastavenú teplotu, spotrebič sa vypne.



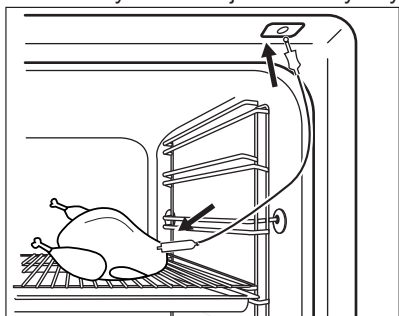
UPOZORNENIE!

Používajte iba dodanú teplotnú sondu alebo príslušné náhradné diely.



Počas pečenia musí teplotná sonda zostať zasunutá v mäse a zapojená v zásuvke na teplotnú sondu.

1. Zapnutie spotrebiča.
2. Hrot teplotnej sondy (so symbolom na rukoväti) zasuňte do stredu mäsa.
3. Konektor teplotnej sondy zapojte do zásuvky vo vrchnej časti dutiny rúry.



Na displeji bliká a predvolená vnútorná teplota. Pri prvom spustení sa zobrazí teplota 60 °C, pri každom ďalšom spustení sa zobrazí naposledy nastavená teplota.



Zapojením teplotnej sondy do príslušnej zásuvky zrušíte nastavenia časových funkcií.

4. Tlačidlom alebo nastavte vnútornú teplotu.
5. Dotknite sa tlačidla , inak sa nastavenia automaticky uložia o 5 sekúnd.



Vnútornú teplotu môžete nastaviť iba vtedy, keď bliká symbol . Ak sa symbol zobrazí na displeji, ale neblinká, a vy ste ešte nenastavili vnútornú teplotu, dotknite sa a teplotu nastavte pomocou alebo .

6. Nastavte funkciu rúry a teplotu v nej. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota v strede pokrmu a symbol ohrevu . Kým spotrebič vypočíta približnú dobu pečenia, displej zobrazí uplynutý čas. Po prvej kalkulácii sa na displeji zobrazí približná doba trvania pečenia. Spotrebič počas pečenia naďalej prepočítava trvanie. Trvanie pečenia sa na displeji aktualizuje v pravidelných intervaloch.



Ak pečiete s teplotnou sondou, môžete teplotu zobrazenú na displeji zmeniť. Po zapojení teplotnej sondy do príslušnej zásuvky a nastavení funkcie a teploty rúry sa na displeji zobrazí aktuálna vnútorná teplota pokrmu. Opakovaným stláčaním tlačidla zobrazíte tri ďalšie teploty:

- nastavená teplota vnútri mäsa
- aktuálna teplota v rúre
- aktuálna teplota vnútri mäsa.

Keď mäso dosiahne nastavenú vnútornú teplotu, na 2 minúty zaznie zvukový signál a na displeji bude blikáť teplota v strede pokrmu a . Spotrebič sa vypne.

7. Ak chcete zvukový signál vypnúť, dotknite sa sensorového tlačidla.
8. Vytiahnite teplotnú sondu zo zásuvky a vyberte mäso z rúry.

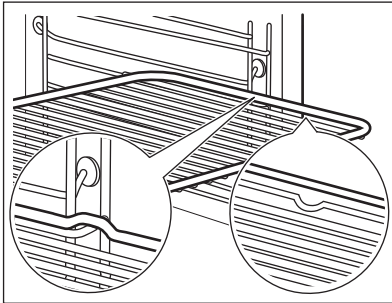
**VAROVANIE!**

Pri vyberaní teplotnej sondy postupujte veľmi opatrne. Je horúca. Hrozí nebezpečenstvo popálenia.

10.2 Vkladanie príslušenstva

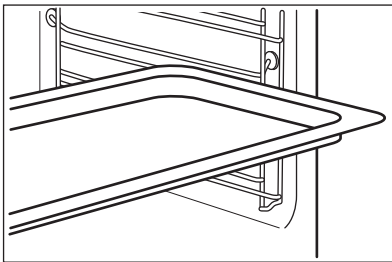
Drôtený rošt:

Rošt zasunúť medzi vodiace tyče zasúvacích líšt a uistiť sa, že nožičky smerujú nadol.



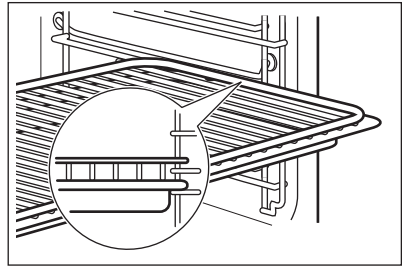
Plech na pečenie/hlboký pekáč:

Plech na pečenie /hlboký pekáč zasunúť medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



Drôtený rošt spolu s plechom na pečenie alebo hlbokým pekáčom:

Plech na pečenie /hlboký pekáč zasunúť medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.



Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto zarážky zároveň zabraňujú prevrhnutiu. Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

10.3 Teleskopické lišty

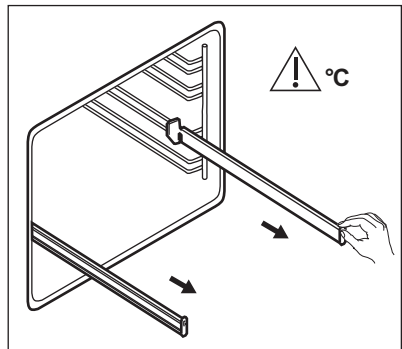
Pokyny na inštaláciu teleskopických líšt si odložte na budúce použitie.

Pomocou teleskopických líšt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.

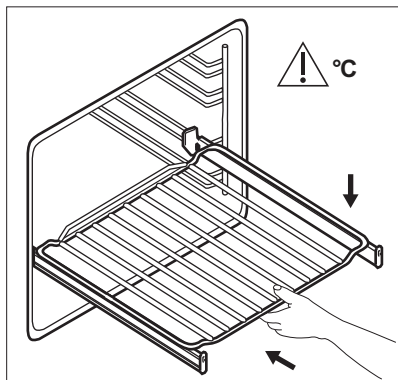
**UPOZORNENIE!**

Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty namažte.

1. Vytiahnite ľavú a pravú teleskopickú lištu.



2. Drôtený rošt položte na teleskopické lišty a opatrne ich zasunúť do rúry.



Pred zatvorením dverok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

11. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

11.1 Použitie funkcie Môj obľúbený program

Túto funkciu použijete, ak chcete uložiť obľúbené nastavenie teploty a času pre funkciu alebo program rúry.

1. Nastavte teplotu a čas pre funkciu alebo program rúry.
 2. Dotknite sa symbolu ☆ a podržte na ňom prst aspoň tri sekundy. Zaznie zvukový signál.
 3. Spotrebič vypne.
- **Ak chcete zapnúť túto funkciu,** dotknite sa symbolu ☆. Spotrebič spustí váš obľúbený program.

i Ak je funkcia spustená, môžete meniť čas aj teplotu.

- **Ak chcete túto funkciu vypnúť,** dotknite sa symbolu ⌚. Spotrebič vypne váš obľúbený program.

11.2 Používanie detskej poistky

Funkcia Detská poistka zabraňuje náhodnému zapnutiu rúry.

i Ak je zapnutá funkcia Pyrolýzy, dvierka sú zablokované. Po stlačení sensorového tlačidla sa na displeji zobrazí hlásenie.


1. Túto funkciu môžete zapnúť aj keď je rúra vypnutá. Nenastavujte funkciu ohrevu.
2. Stlačte tlačidlo ⌚ a podržte ho stlačené 3 sekundy.
3. Súčasne stlačte a podržte tlačidlá ⌚ a ✓ na 2 sekundy. Zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí symbol SAFE. Dvierka sú zablokované. Ak chcete vypnúť funkciu detskej poistky, zopakujte krok 3.


11.3 Používanie funkcie Blokovanie ovládania

Túto funkciu môžete zapnúť iba pri spustenej rúre.

Funkcia blokovania ovládania zabraňuje náhodnej zmene nastavení rúry.








1. Na zapnutie tejto funkcie zapnite rúru.
2. Zapnite funkciu rúry alebo nastavenie.
3. Dotknite sa súčasne ⌚ a ✓ a podržte ich 2 sekundy. Zaznie zvukový signál. Na displeji sa rozsvieti blokovanie. Ak chcete blokovanie ovládania vypnúť, zopakujte krok 3.

 Ak je zapnutá funkcia Pyrolýzy, dverka sú zablokované. Po stlačení sensorového tlačidla sa na displeji zobrazí hlásenie.

 Rúru je možné vypnúť, aj keď je nastavená funkcia blokovania ovládania. Keď rúru vypnete, blokovanie ovládania sa vypne.



11.4 Používanie ponuky nastavení

Ponuka nastavení vám umožní zapnúť alebo vypnúť funkcie v hlavnej ponuke. Na displeji sa zobrazí SET a číslo nastavenia.

1. Stlačte tlačidlo  a podržte ho stlačené 3 sekundy. Na displeji sa zobrazí SET1 a bliká „1“.
2. Stlačením  alebo  upravte nastavenie.
3. Stlačte tlačidlo OK.
4. Stlačením  alebo  môžete zmeniť hodnotu daného nastavenia.
5. Stlačte tlačidlo OK.
Ak chcete opustiť ponuku nastavení, stlačte  alebo stlačte a podržte .

11.5 Automatické vypínanie

Ak je zapnutá funkcia ohrevu a nastavenie nezmeníte, rúra sa z bezpečnostných dôvodov po určitom čase vypne.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (h)
200 - 245	5.5
250 – maximum	3

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Trvanie, Doba odloženia štartu, Koniec, Pomalé pečenie.

11.6 Jas displeja

Existujú dva režimy jasu displeja:

- Nočný jas – ak je spotrebič vypnutý, jas displeja je nižší v čase 22:00 až 06:00.
- Denný jas:
 - keď je spotrebič zapnutý,
 - ak sa dotknete sensorového tlačidla počas funkcie nočného jasu (s výnimkou ZAPNÚŤ / VYPNÚŤ), displej sa na 10 sekúnd prepne späť do denného jasu,
 - ak je spotrebič vypnutý a nastavíte kuchynský časomer. Po skončení funkcie kuchynského časomera sa displej vráti späť do režimu nočného jasu.

11.7 Chladiaci ventilátor

Ak je rúra zapnutá, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch rúry chladný. Ak rúru vypnete, chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, až kým sa rúra neochladí.

11.8 Bezpečnostný termostat

Nesprávna prevádzka rúry alebo chybné súčasti môžu spôsobiť nebezpečné prehriatie. Aby sa tomu predišlo, rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší dodávku energie. Po poklese teploty sa rúra opäť automaticky zapne.

12. TIPY A RADY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



Teploty a časy pečenia uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu, množstva a kvality použitých prísad.

12.1 Odporúčania pre pečenie

Rúra ponúka päť úrovní zasunutia roštov.

Úrovně roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Vaša rúra môže pri pečení fungovať inak ako rúra, ktorú ste používali doteraz. Tabuľky nižšie vám poskytujú štandardné nastavenia pre teplotu, čas pečenia a úroveň rúry.

Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

Rúra je vybavená špeciálnym systémom, ktorý zabezpečuje cirkuláciu vzduchu a neustále recyklovanie pary. Pomocou tohto systému môžete piecť v parnom prostredí a pripravovať pokrmy jemné vo

vnútri a chrumkavé na povrchu. To skracuje čas varenia aj spotrebu energie.

Pečenie koláčov

Neotvárajte dvierka rúry pred uplynutím 3/4 nastaveného času pečenia.

Ak pri pečení používate súčasne dva plechy, nechávajte medzi nimi jednu voľnú úroveň.

Pečenie mäsa a rýb

Na prípravu nadmerne mastných pokrmov použite hlboký pekáč, aby ste predišli vytvoreniu škvŕn, ktoré môžu byť trvalé.

Pred krájaním mäsa ho nechajte odstáť približne 15 minút, aby z neho nevytiekla šťava.









Aby počas pečenia v rúre nevznikalo príliš mnoho dymu, pridajte do hlbokého pekáča trochu vody. Kondenzácii dymu zabránite, ak vodu pridáte vždy, keď sa odparí.

Čas pečenia

Čas pečenia závisí od typu pokrmu, jeho konzistencie a objemu.

Spočiatku sledujte priebeh pečenia. Pri používaní spotrebiča sami zistíte najvhodnejšie nastavenia (varný stupeň, čas pečenia, atď.) pre kuchynský riad, recepty a množstvá, ktoré používate.

12.2 Pečenie mäsa a nemäsových pokrmov

 KOLÁČE						
	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Šíhané cestá	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	Forma na tortu
Linecké cesto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	Forma na tortu



KOLÁČE

Tradičné peče-
nieTeplovzdušné pe-
čenie

(min)










(°C)










(°C)



Tvarohový koláč	170	1	165	2	80 - 100	Forma na tortu, Ø 26 cm
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Plech na pečenie
Džemové tortičky	170	2	165	2	30 - 40	Forma na tortu, Ø 26 cm
Vianočka, prázdnu rúru predhrejte	160	2	150	2	90 - 120	Forma na tortu, Ø 20 cm
Slivkový koláč, prázdnu rúru predhrejte	175	1	160	2	50 - 60	Forma na chlieb
Sušienky	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Plech na pečenie
Snehové pusinky	120	3	120	3	80 - 100	Plech na pečenie
Snehové pusinky, prázdnu rúru predhrejte, dve úrovne	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Plech na pečenie
Buchtíčky, prázdnu rúru predhrejte	190	3	190	3	12 - 20	Plech na pečenie
Veterníky	190	3	170	3	25 - 35	Plech na pečenie
Veterníky, dve úrovne	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Plech na pečenie
Plochý koláč	180	2	170	2	45 - 70	Forma na tortu, Ø 20 cm
Koláč so sušeným ovocím	160	1	150	2	110 - 120	Forma na tortu, Ø 24 cm

 KOLÁČE						
	Tradičné pečenie	Teplovzdušné pečenie		 (min)		
	 (°C)		 (°C)			
Viktóriin koláč	170	1	160	2	30 - 50	Forma na tortu, Ø 20 cm

Prázdnu rúru predhrejte.

 CHLIEB A PIZZA						
	Tradičné pečenie	Teplovzdušné pečenie		 (min)		
	 (°C)		 (°C)			
Bielý chlieb, 1 - 2 kusy, každý 0,5 kg	190	1	190	1	60 - 70	-
Ražný chlieb, predohrev nie je potrebný	190	1	180	1	30 - 45	Forma na chlieb
Pečivo z chlebového cesta, 6 - 8 rožkov	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	Plech na pečenie
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Plech na pečenie / Hlboký pekáč
Pagáče	200	3	190	3	10 - 20	Plech na pečenie

Prázdnu rúru predhrejte.

Použite formu na koláče.



ZAPEKANÉ JEDLÁ

	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		(min)
	(°C)		(°C)		
Zapekané cestoviny, predohrev nie je potrebný	200	2	180	2	40 - 50
Zapekaná zelenina, predohrev nie je potrebný	200	2	175	2	45 - 60
Slané koláče	180	1	180	1	50 - 60
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40








Použite druhú úroveň v rúre.

Použite drôtený rošt.










MÄSO

	Tradičné pečenie	Teplovzdušné pečenie	(min)
	(°C)	(°C)	
Hovädzie	200	190	50 - 70
Bravčové	180	180	90 - 120
Teľacie	190	175	90 - 120
Krvavý anglický rozbif	210	200	50 - 60
Stredne prepečený anglický rozbif	210	200	60 - 70
Prepečený anglický rozbif	210	200	70 - 75

 MÄSO					
	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Bravčové pliecko, s kožou	180	2	170	2	120 - 150
Bravčová nožina, 2 kusy	180	2	160	2	100 - 120
Jahňacie stehno	190	2	175	2	110 - 130
Celé kura	220	2	200	2	70 - 85
Celá morka	180	2	160	2	210 - 240
Celá kačka	175	2	220	2	120 - 150
Celá hus	175	2	160	1	150 - 200
Králik, porciovaný	190	2	175	2	60 - 80
Zajac, porciovaný	190	2	175	2	150 - 200
Celý bažant	190	2	175	2	90 - 120

Použite druhú úroveň v rúre.






 RYBY					
	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pstruh / Pražma morská, 3 – 4 ryby	190		175		40 - 55
Tuniak / Losos, 4 – 6 filiet	190		175		35 - 60

12.3 Gril

Prázdnu rúru predhrejte.

Použite štvrtú úroveň v rúre.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.





 GRIL			
	 (kg)	 (min) 1. strana	 (min) 2. strana
Steaky z filiet, 4 kusy	0.8	12 - 15	12 - 14
Hovädzí steak, 4 kusy	0.6	10 - 12	6 - 8
Klobásy, 8	-	12 - 15	10 - 12
Bravčové kotlety, 4 kusy	0.6	12 - 16	12 - 14
Kurča, polovica, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebaby, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kuracie prsia, 4 kusy	0.4	12 - 15	12 - 14
Fašírky/hamburgery, 6	0.6	20 - 30	-
Rybie filé, 4 kusy	0.4	12 - 14	10 - 12
Zapekané sendviče, 4 - 6	-	5 - 7	-
Hrianky, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

12.4 Turbo gril





Prázdnu rúru predhrejte.





Použite prvú alebo druhú úroveň v rúre.





Na výpočet času pečenia vynásobte čas uvedený v tabuľke nižšie centimetrami hrúbky filety.





 HOVÄDZIE		
	 (°C)	 (min)
Neprepečený rozbif alebo fileta	190 - 200	5 - 6
Stredne prepečený rozbif alebo fileta	180 - 190	6 - 8
Prepečený rozbif alebo fileta	170 - 180	8 - 10





 BRAVČOVÉ		
	 (°C)	 (min)
Pliecko / Krkovička / Stehno, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Kotlety / Rebierka, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Fašírka 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Bravčové koleno, predvarené 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 TEĽACIE			
	 (°C)	 (min)	
Pečená teľacina, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Teľacie koleno 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	

 JAHŇACIE			
	 (°C)	 (min)	
Jahňacie steh- no / Pečené jah- ňacie, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Jahňací chrbát 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	

 HYDINA			
	 (°C)	 (min)	
Porciovaná hydi- na, každý 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50	
Kurča, polovica každý 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50	
Kurča, vykŕmené 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	
Kačka 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	
Hus 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	






 HYDINA			
	 (°C)	 (min)	
Morka 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	
Morka 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	

 RYBA (V PARE)			
	 (°C)	 (min)	
Celá ryba 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	






12.5 Pomalé pečenie

Táto funkcia vám umožňuje prípravu chudých, jemných kúskov mäsa a rýb. Nie je možné ju použiť pre: pre hydinu, masťné bravčové pečené, dusené mäso v pekáči. Teplotná sonda teplota nesmie byť vyššia ako 65 °C.

1. Mäso na 1-2 minúty osmažte na každej strane na veľmi horúcej panvici.
2. Mäso položte na pekáč alebo priamo na drôtený rošt. Pod drôtený rošt vložte pekáč na zachytávanie tuku. Pri použití tejto funkcie pripravujte vždy pokrm bez pokrievky.
3. Použite Teplotná sonda.
4. Zvoľte funkciu: Pomalé pečenie. Môžete nastaviť teplotu medzi 80 °C a 150 °C pre prvých 10 minút. Predvolená teplota je 90 °C. Nastavte teplotu pre Teplotná sonda.
5. Po 10 minútach rúra automaticky zníži teplotu na 80 °C.

 Teplotu nastavte na 120 °C.			
	 (kg)	 (min)	
Steaky	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Hovädzie filety	1 - 1.5	90 - 150	3
Rozbif	1 - 1.5	120 - 150	1
Pečená teľacina	1 - 1.5	120 - 150	1

12.6 Rozmrazovanie

	 (kg)	 Čas rozmrazovania (min.)	 Dodatočný čas rozmrazovania (v min.)	
Kurča	1	100 - 140	20 - 30	Kurča položte na obrátený tanierik vložený do veľkého taniera. Po uplynutí polovice času obráťte.
mäso	1 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Smotana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smotana sa dá výborne vyšľahať, aj keď je čiastočne zamrznutá.
Pstruh	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Torta	1.4	60	60	-

12.7 Zaváranie

Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.

Nepoužívajte poháre so skrutkovacím viečkom ani s bajonetovým uzáverom ani plechovky.

Použite prvú úroveň v rúre.

Na plech na pečenie nedávajte viac než šesť litrových zaváracích pohárov.


Poháre rovnomerne naplňte a zatvorte.





Poháre sa nesmú navzájom dotýkať.





Do plechu na pečenie nalejte približne 1/2 litra vody, aby sa v rúre vytvorila dostatočná vlhkosť.





Keď sa tekutina v pohároch začne variť (asi po 35 – 60 minútach pri jednolitrových pohároch), rúru vypnite alebo znížte teplotu na 100 °C (pozrite si tabuľku).

Teplotu nastavte na 160 – 170 °C.

 MÄKKÉ OVOCIE		
		(min) Varenie kým sa nezačnú tvoriť bublinky
Jahody / Čučoriedky / Maliny / Zrelé egreše	35 - 45	

 KÔSTKOVÉ OVOCIE		
		
	(min) Varenie kým sa nezačnú tvoriť bublinky	(min) Ďalšie varenie pri 100 °C
Broskyne / Dule / Slivky	35 - 45	10 - 15

 ZELENINA		
		
	(min) Varenie kým sa nezačnú tvoriť bublinky	(min) Ďalšie varenie pri 100 °C
Mrkva	50 - 60	5 - 10
Uhorky	50 - 60	-

 ZELENINA		
		
	(min) Varenie kým sa nezačnú tvoriť bublinky	(min) Ďalšie varenie pri 100 °C
Miešaná zelenina	50 - 60	5 - 10
Kaleráb / Hrášok / Špargľa	50 - 60	15 - 20





12.8 Sušenie - Teplovzdušné pečenie

Plechý pokryte papierom odolným voči tuku alebo papierom na pečenie.

Aby ste dosiahli lepší výsledok, po uplynutí polovice času sušenia rúru vypnite, otvorte dvierka, pokrm nechajte na jednu noc vychladnúť a až potom dokončíte sušenie.

Pre 1 plech na pečenie použite tretiu úroveň v rúre.



Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.



 ZELENINA		
		
	(°C)	(h)
Strukoviny	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Zelenina do polievky	60 - 70	5 - 6
Huby	50 - 60	6 - 8
Bylinky	40 - 50	2 - 3

Teplotu nastavte na 60 – 70 °C.

 OVOCIE	
	 (h)
Slivky	8 - 10
Marhule	8 - 10
Jablkové plátky	6 - 8
Hrušky	6 - 9

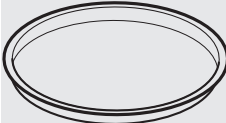



12.9 Teplotná sonda

	 (°C)
Pečená teľacina	75 - 80
Teľacie koleno	85 - 90
Krvavý anglický rozbif	45 - 50
Stredne prepečený anglický rozbif	60 - 65

	 (°C)
Prepečený anglický rozbif	70 - 75
Bravčové plecko	80 - 82
Bravčová nožina	75 - 80
Jahňacie	70 - 75
Kurča	98
Zajac	70 - 75
Pstruh / Pražma morská	65 - 70
Tuniak / Losos	65 - 70






12.10 Pečenie s využitím vlhkosti – odporúčané príslušenstvo






Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.

			
Forma na pizzu	Zapekacia nádoba	Zapekacia forma	Forma na korpus
Tmavá, matná 28 cm priemer	Tmavá, matná 26 cm priemer	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná 28 cm priemer

12.11 Pečenie s využitím vlhkosti








V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabulke nižšie.






		 (° C)		 (min)
Sladké rožky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Pečivo, 9 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	30 - 40
Pizza, mrazená, 0,35 kg	Drôtený rošt	220	2	10 - 15
Piškové roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	25 - 35
Brownies – čokoládový koláč	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	175	3	25 - 30
Nákyp, 6 kusov	keramické zapekacie formy na drôtenom rošte	200	3	25 - 30
Piškové korpus	forma na korpus na drôtenom rošte	180	2	15 - 25
Viktóriin koláč	forma na pečenie na drôtenom rošte	170	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	20 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	25 - 35
Rybí filé, 0,3 kg	forma na pizzu na drôtenom rošte	180	3	25 - 30
Pošírované mäso, 0,25 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	35 - 45
Šašlík, 0,5 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	25 - 30
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30








		 (°C)		 (min)
Mandľové sušienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 35
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 30
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	25 - 35
Ovocné koláčiky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	20 - 30
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	35 - 45
Vegetariánska omeleta	forma na pizzu na drôtenom rošte	200	3	25 - 30
Stredozemská zelenina, 0,7 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	4	25 - 30

12.12 Informácie pre skúšobne

Testy podľa IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	170	20 - 30	-
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné pečenie	Plech na pečenie	3	150 - 160	20 - 35	-
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	150 - 160	20 - 35	-

				(°C)	(min)	
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	180	70 - 90	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplo-vzdušné pečenie	Drôtený rošt	2	160	70 - 90	-
Piškóto-vý koláč, forma na koláče Ø26 cm	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50	Rúru predhrievajte 10 minút.
Piškóto-vý koláč, forma na koláče Ø26 cm	Teplo-vzdušné pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50	Rúru predhrievajte 10 minút.
Piškóto-vý koláč, forma na koláče Ø26 cm	Teplo-vzdušné pečenie	Drôtený rošt	2 a 4	160	40 - 60	Rúru predhrievajte 10 minút.
Linecké koláčiky	Teplo-vzdušné pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	20 - 40	-
Linecké koláčiky	Teplo-vzdušné pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Linecké koláčiky	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	25 - 45	-
Hrianky, 4-6 kusov	Gril	Drôtený rošt	4	max.	2-3 minúty prvá strana; 2-3 minúty druhá strana	Rúru predhrievajte 3 minúty.

				 (°C)	 (min)	
Hovädzí burger, 6 kusov, 0,6 kg	Gril	Drôtený rošt a pekáč na zachytávanie tuku	4	max.	20 - 30	Drôtený rošt vložte do štvrtej a pekáč na zachytávanie tuku do tretej úrovne rúry. V polovici pečenia otočte pokrm na druhú stranu. Rúru predhrievajte 3 minúty.

13. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

13.1 Poznámky k čisteniu



Čistiace prostriedky

Prednú stranu rúry očistíte mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom mierneho čistiaceho prostriedku.

Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.

Odolné škrvny odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúry na pečenie.



Každodenné používanie

Dutinu rúry vyčistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo zvyškov jedál môže mať na následok vznik požiaru. Riziko je vyššie pri grilovacom pekáči.

V rúre alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte rúru zapnutú 10 minút pred pečením. Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.



Príslušenstvo

Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Neprílnavé príslušenstvo sa nesmie čistiť agresívnymi prostriedkami, predmetmi s ostrými hranami alebo v umývačke.

13.2 Antikorové alebo hliníkové rúry

Dvierka rúry čistite iba vlhkou handričkou alebo špongiou. Vysušte ich mäkkou handričkou.

Nikdy nepoužívajte oceľové drôtenky, kyseliny ani abrazívne materiály, ktoré by mohli poškodiť povrch rúry. S rovnakou obozretnosťou čistite aj ovládací panel rúry.

13.3 Vybratie zasúvacích líšt

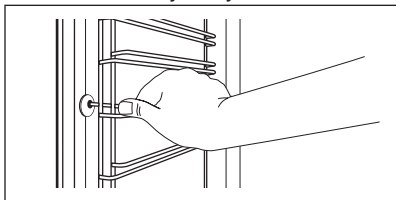
Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie líšty.



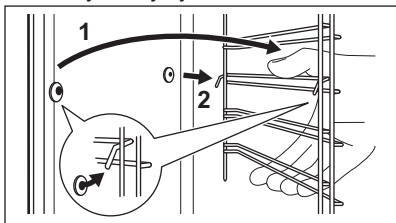
UPOZORNENIE!

Pri vyberaní zasúvacích líšt postupujte veľmi opatrne.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny.



2. Zadnú časť líšt odtiahnite od bočnej steny a líšty vyberte.



Pri inštalácii odstráneného príslušenstva zvolte opačný postup.



Upevňovacie kolíky na teleskopických líštach musia smerovať dopredu.

13.4 Pyrolýza



UPOZORNENIE!

Vyberte všetko príslušenstvo a vysúvacie líšty.




Pyrolytické čistenie sa nemôže spustiť:

- ak ste nevytiahli konektor teplotnej sondy z príslušnej zásuvky, Pri niektorých modeloch sa v prípade tejto chyby na displeji zobrazí kód C2.
- ak ste nezavreli úplne dvierka rúry. Pri niektorých modeloch sa v prípade tejto chyby na displeji zobrazí kód C3.






UPOZORNENIE!

Ak sú v tej istej kuchynskej skrinke nainštalované ďalšie spotrebiče, nepoužívajte ich súčasne s funkciou Pyrolýza. Spôsobilo by to poškodenie rúry.

Počas pyrolytického čistenia sú dvierka zablokované. Symbol  a pásičky ukazovateľa ohrevu svetia, kým sa dvierka neodistia. Dvierka sa odistia, keď bude teplota vnútri rúry bezpečná a keď sa ukončí pyrolytické čistenie.

Počas pyrolytického čistenia nesvieti osvetlenie rúry.

1. Hrubé nečistoty očistite ručne.
2. Vnúternú stranu dvierok umyte horúcou vodou, aby sa nečistoty nepripálili vplyvom horúceho vzduchu.
3. Zapnite rúru.
4. Opakovane stláčajte tlačidlo , až kým sa na displeji nezobrazí "Pyro" a číslo programu čistenia.
5. Stlačte tlačidlo OK.
6. Stlačte tlačidlo  alebo  a nastavte trvanie procesu čistenia:


Voliteľná funkcia	Popis
1	1:00 pre ľahké čistenie

2	1:30 pre štandardné čistenie
3	2:30 pre dôkladné čistenie

Funkciu Koniec môžete použiť na posunutie štartu procesu čistenia.

7. Potvrďte stlačením tlačidla OK.

13.5 Pripomenka čistenia

Po každom vypnutí spotrebiča bude na najbližších 10 sekúnd na displeji blikať symbol pripomenky čistenia  ako pripomenutie potreby pyrolytického čistenia.



Pripomenka čistenia zhasne:

- po dokončení funkcie pyrolytického čistenia,
- keď ju vypnete v základnom nastavení. Pozrite si časť „Používanie ponuky nastavení“.

13.6 Odstránenie a montáž dveriek

Dvierka rúry sa skladajú z troch sklenených panelov. Dvierka rúry a vnútorné sklenené panely môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dveriek“.



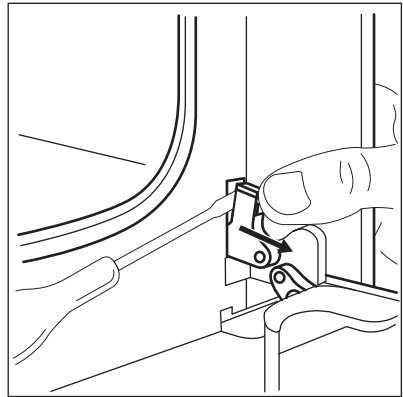
Ak by ste sa pokúšali sklenené panely vybrať, kým sú dvierka namontované, mohli by sa dvierka zatvoriť.



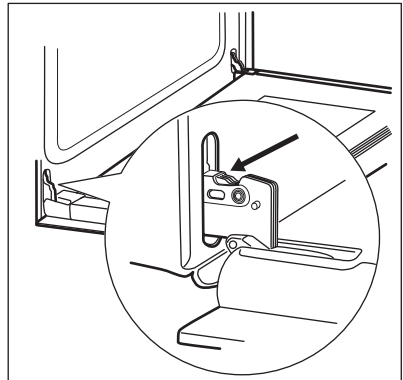
UPOZORNENIE!

Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

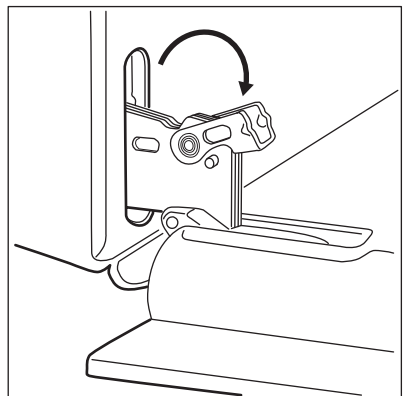
1. Úplne otvorte dvierka a nájdite záves na pravej strane dveriek.
2. Pomocou skrutkovača nadvihnite a plne otočte príchytku na pravom závесе.



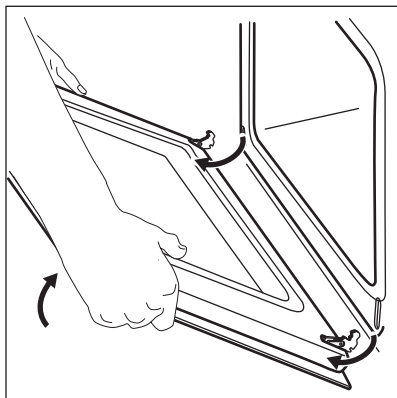
3. Nájdite záves na ľavej strane dveriek.



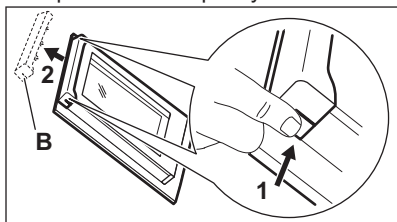
4. Nadvihnite a plne otočte príchytku na ľavom závесе.



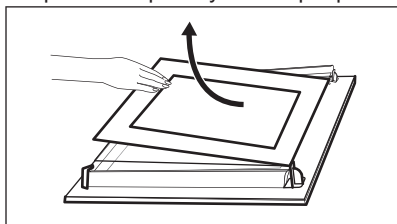
5. Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



6. Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.
7. Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.



8. Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.
9. Sklenené panely dvierok uchopte za horné okraje a opatrne ich vyťahnite jeden za druhým. Začnite vrchným panelom. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.

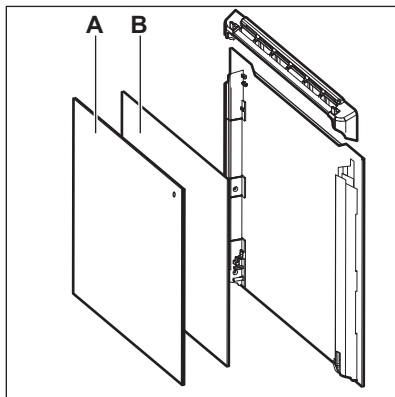


10. Panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

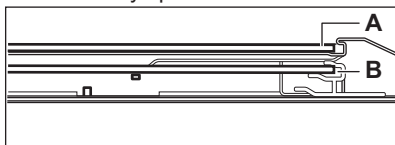
Po dokončení čistenia namontujte sklenené panely a dvierka rúry.

Dbajte na to, aby ste sklenené panely (A a B) namontovali späť v správnom poradí. Skontrolujte symbol/potlač na bočnej strane skleneného panela, každý zo sklenených panelov vyzerá odlišne, aby boli demontáž a montáž jednoduchšie.

Pri správnej montáži rám dvierok zacvakne.



Uistite sa, že stredný sklenený panel je namontovaný správne.



13.7 Výmena osvetlenia



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

1. Vypnite rúru. Počkajte, kým rúra vychladne.
2. Rúru odpojte zo siete.
3. Na dno dutiny položte handričku.



UPOZORNENIE!

Halogénovú žiarovku vždy držte cez tkaninu, aby ste predišli pripáleniu zvyškov mastnoty na žiarovke.

Zadné svetlo

1. Sklenený kryt otočte a vyberte ho.
2. Sklenený kryt vyčistite.
3. Nahradte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.
4. Nasadte sklenený kryt.



14. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

14.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rúra sa nedá zapnúť ani používať.	Rúra nie je pripojená ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojená nesprávne.	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená ku zdroju elektrického napájania (pozrite si schému pripojenia ak je k dispozícii).
Rúra sa nezohrieva.	Rúra je vypnutá.	Rúru zapnite.
Rúra sa nezohrieva.	Dvierka spotrebiča nie sú správne zatvorené.	Úplne zatvorte dvierka.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte čas.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.
Rúra sa nezohrieva.	Aktivovalo sa automatické vypínanie.	Pozrite si časť „Automatické vypínanie“.
Rúra sa nezohrieva.	Je zapnutá detská poistka.	Pozrite si časť „Používanie funkcie Detská poistka“.
Rúra sa nezohrieva.	Je vypálená poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Vymeňte žiarovku.
Displej pri vypnutom spotrebiči nezobrazuje čas.	Displej je vypnutý.	Ak chcete displej opäť zapnúť, dotknite sa naraz  a  .
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor teplotnej sondy nie je správne nainštalovaný do zásuvky.	Konektor teplotnej sondy zasuňte do príslušnej zásuvky až na doraz.
Príprava jedla trvá veľmi dlho alebo naopak, jedlá sú hotové príliš rýchlo.	Teplota je príliš nízka alebo príliš vysoká.	V prípade potreby upravte teplotu. Postupujte podľa pokynov v návode.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda.	Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.	Po ukončení pečenia ne-nechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.
Na displeji sa zobrazí „C2“.	Chcete spustiť funkciu Pyrolýza alebo Rozmrazovanie, ale nevybrali ste zo zásuvky konektor teplotnej sondy.	Konektor teplotnej sondy odpojte zo zásuvky.
Na displeji sa na niekoľko sekúnd zobrazí „C3“.	Funkcia čistenia vôbec nepracuje. Nezavreli ste úplne dvierka rúry alebo je nefunkčné blokovanie dvierok.	Úplne zatvorte dvierka.
Na displeji sa zobrazí „F102“.	<ul style="list-style-type: none"> • Nezavreli ste úplne dvierka rúry. • Zámok dvierok je nefunkčný. 	<ul style="list-style-type: none"> • Úplne zatvorte dvierka. • Pomocou domovej poistky alebo bezpečnostného vypínača v poistkovej skrini vypnite rúru a znovu ju zapnite. • Ak sa na displeji znovu zobrazí „F102“, obráťte sa na oddelenie starostlivosti o zákazníka.
Na displeji je zobrazený chybový kód, ktorý nie je v tabuľke.	Došlo k poruche električky.	<ul style="list-style-type: none"> • Pomocou domovej poistky alebo bezpečnostného vypínača v poistkovej skrini vypnite rúru a znovu ju zapnite. • Ak sa na displeji znovu zobrazí chybový kód, obráťte sa na oddelenie starostlivosti o zákazníka.
Spotrebič je zapnutý, ale sa nezohrieva. Ventilátor nefunguje. Na displeji sa zobrazí symbol "Demo".	Je aktivovaný ukázkový režim.	Pozrite si časť „Používanie ponuky nastavení“ v kapitole „Doplňkové funkcie“.

14.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme vnútorného priestoru rúry. Neodstraňujte typový štítok z dutiny rúry.

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:	
Model (MÓD.)
Číslo výrobku (PNC)
Sériové číslo (S.N.)

15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

15.1 Informačný list k výrobku

Informácie o produkte podľa EU 65-66/2014

Názov dodávateľa	Electrolux	
Model	COE7P31B 949498441 COE7P31X2 949498433 EOE7P31X 949498424	
Index energetickej účinnosti	81.2	
Trieda energetickej efektívnosti	A+	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.69 kWh/cyklus	
Počet dutín rúry	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	72 l	
Typ rúry	Zabudovateľná rúra	
Hmotnosť	COE7P31B	32.6 kg
	COE7P31X2	32.1 kg
	EOE7P31X	32.3 kg

EN 60350-1 - Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť. Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily. Metódy merania výkonových parametrov.

15.2 Úspora energie



Rúra má funkcie, ktoré vám pomôžu ušetriť energiu pri každodennom pečení.

Uistite sa, že sú dverka rúry počas prevádzky rúry zatvorené. Počas

pečenia neotvárajte príliš často dverka. Tesnenie dveriek udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Zvyškové teplo

Pri niektorých funkciách rúry sa ohrevné články automaticky vypnú skôr, ak je zapnutý program s časovou funkciou Trvanie alebo Koniec a čas pečenia je dlhší ako 30 minút.

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti. Keď rúru vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

Ak trvá pečenie dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu na minimum 3-10 minút pred koncom pečenia. Pokrm sa bude naďalej piecť vďaka zvyškovému teplu v rúre.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné

nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

Pečenie s vypnutým osvetlením



Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

Pečenie s využitím vlhkosti

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.


Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

Vypnutie displeja


Displej môžete vypnúť. Naraz stlačte a podržte tlačidlá  a . Pre zapnutie zopakujte tento krok.

16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom

odovzdajte na recykláciu. . Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte

spotrebiče označené symbolom spolu s

odpadom z domácnosti.  Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

www.electrolux.com/shop



867355049-C-432019